

PAELLA DE CONEJO

1/2 Pimiento rojo
350 g de arroz bomba
1/2 l. de caldo
70 gr. de aceite
1/2 conejo
1 pechuga de pollo
150 gr de garbanzos
130 gr de tomate triturado



Elaboración:

Calentar en la paellera el aceite y freír los pimientos. Una vez doraditos retirar del fuego, salar y reservar.

En ese mismo aceite freír el conejo al que habremos puesto sal.. Cuando esté bien, bien doradito reservar y repetir el paso con la pechuga de pollo cortada en cuadraditos.

Una vez tengamos el pollo y el conejo listo y reservado, en ese mismo aceite que tiene toda la sustancia, freímos el tomate.

Añadimos a la paellera el pollo, el conejo, garbanzos y un par de trozos de pimiento. El resto de pimientos los reservamos hasta que la paella esté casi lista.

Añadir caldo y dejar hervir unos 10 minutitos. Uno de mis miedos cuando hago Paella es quedarme corta de caldo. Así que siempre tengo en el fuego, caliente, un poquito más por si me hace falta añadirlo. Mi caldo estaba hecho con una carcasa de pollo y perejil, un caldo muy suave para que después la paella sepa a conejo y no a pollo.

Añadir el arroz, paso importante. Siempre con el caldo hirviendo, que quede cubierto y bien repartido por toda la paella y no mover. Seguir el tiempo de cocción que pone en el envase de arroz. El mío pone 15 minutos + 3 de reposo, y lo cumplo a rajatabla.. Una vez apagado el fuego añadir los trozos de pimiento.